

e4e919f04dc802624637575c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Год начала подготовки – 2026, очная форма обучения

[illegible]

[illegible]

	финансового учета в сфере туризма и гостеприимства										
Б1.О.16	Иностранный язык второй				+						
Б1.О.17	Правовое обеспе- чение туризма и гостеприимства										+
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства										
Б1.О.19	Сервис-дизайн				+						
Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостинич- ного и ресторanno- го дела										
Б1.О.21	Стандартизация и управление каче- ством										
Б1.О.22	Управление проектами		+								

[illegible]

Б1.В.06	Формирование ресторанного продукта										
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы										
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса										
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы										
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору							+			
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Общая физическая подготовка							+			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Общепрофессиональные компетенции							
		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8
		Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Б1.О	Обязательная часть	+	+	+	+	+	+	+	+
Б1.О.01	Философия								
Б1.О.02	История России								
Б1.О.03	Экономика и предпринимательство					+			
Б1.О.04	Правоведение						+		
Б1.О.05	Основы российской государственности								
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии	+							+
Б1.О.07	Иностранный язык								
Б1.О.08	Русский язык и культура речи								

Б1.О.09	Психология		+						
Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности							+	
Б1.О.11	Физическая культура и спорт								
Б1.О.12	Менеджмент		+						
Б1.О.13	Маркетинг				+				
Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства	+							+
Б1.О.15	Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства					+			
Б1.О.16	Иностранный язык второй								
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства						+		
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства						+		

Б1.О.19	Сервис-дизайн								
Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		+	+					
Б1.О.21	Стандартизация и управление качеством			+					
Б1.О.22	Управление проектами								
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	+			+	+			
Б1.В.01	Инновационный менеджмент	+							
Б1.В.02	Логистика				+	+			
Б1.В.03	Основы ресторанного сервиса								

Б1.В.04	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности								
Б1.В.05	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности								
Б1.В.06	Формирование ресторанного продукта								
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы								
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса								
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы								

Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Общая физическая подготовка								
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шахматы								
Б1.В.ДВ.01.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шашки								
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.02.01	Международные предприятия общественного питания								
Б1.В.ДВ.02.02	Международные гостиничные цепи								

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору								
Б1.В.ДВ.03.01	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП								
Б1.В.ДВ.03.02	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания								
Б2	Практика	+	+		+	+	+	+	+
Б2.О	Обязательная часть	+	+		+	+	+	+	+
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	+					+	+	
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая)	+			+				
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)		+			+			
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	+							+

БЗ	Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+	+	+
БЗ.01(Д)	Подготовка к проце- дуре защиты и защи- та выпускной квали- фикационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+
ФТД	Факультативные дисциплины								
ФТД.01	Методы исследова- тельской деятельно- сти								
ФТД.02	Организация пред- принимательской деятельности								

	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции					
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
		Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере в избранной профессиональной сфере	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии отраслевыми стандартами сервиса	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
Б1.О	Обязательная часть		+		+	+	+
Б1.О.01	Философия						
Б1.О.02	История России						
Б1.О.03	Экономика и предпринимательство						
Б1.О.04	Правоведение						
Б1.О.05	Основы российской государственности			+			
Б1.О.06	Информационно-коммуникационные технологии			+			
Б1.О.07	Иностранный язык						
Б1.О.08	Русский язык и культура речи						
Б1.О.09	Психология						

Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности						
Б1.О.11	Физическая культура и спорт						
Б1.О.12	Менеджмент						
Б1.О.13	Маркетинг						+
Б1.О.14	Информационно-коммуникационные технологии в сфере туризма и гостеприимства						
Б1.О.15	Технологии бухгалтерского и финансового учета в сфере туризма и гостеприимства		+				
Б1.О.16	Иностранный язык второй						
Б1.О.17	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства						
Б1.О.18	Обеспечение безопасности в сфере туризма и гостеприимства						
Б1.О.19	Сервис-дизайн					+	

Б1.О.20	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела						
Б1.О.21	Стандартизация и управление качеством						
Б1.О.22	Управление проектами				+		
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	+	+	+	+	+	
Б1.В.01	Инновационный менеджмент	+					
Б1.В.02	Логистика	+					
Б1.В.03	Основы ресторанного сервиса						
Б1.В.04	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности						
Б1.В.05	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности					+	

Б1.В.06	Формирование ресторанного продукта						
Б1.В.07	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы				+		
Б1.В.08	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса				+		
Б1.В.09	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		+				
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору			+			

Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Общая физическая подготовка						
Б1.В.ДВ.01.02	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шахматы						
Б1.В.ДВ.01.03	Элективные курсы по физической культуре и спорту Шашки						
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору						
Б1.В.ДВ.02.01	Международные предприятия общественного питания			+			
Б1.В.ДВ.02.02	Международные гостиничные цепи			+			
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору					+	
Б1.В.ДВ.03.01	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП					+	

Б1.В.ДВ.03.02	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания					+	
Б2	Практика	+	+	+	+		
Б2.О	Обязательная часть	+	+	+	+		
Б2.О.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)						
Б2.О.02(П)	Производственная практика (проектно-технологическая)			+	+		
Б2.О.03(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	+	+				
Б2.О.04(Пд)	Производственная практика (преддипломная)	+	+	+	+		
Б3	Государственная итоговая аттестация	+	+	+	+	+	+
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+

ФТД	Факультативные дисциплины						
ФТД.01	Методы исследовательской деятельности						
ФТД.02	Организация предпринимательской деятельности						